

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

	Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
	86					20					23.26%					4.01
	Frecuencias					% Frecuencias					media					
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5			
1. Distribución temporal y coordinación de módulos y/o materias a lo largo del título				3	9	8				15%	45%	40%	4.25			
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar por el alumno.				2	9	9				10%	45%	45%	4.35			
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno, entrega de actividades, evaluaciones, etc.).			1	3	9	7			5%	15%	45%	35%	4.1			
4. Adecuación de horarios y turnos		1		4	9	6		5%		20%	45%	30%	3.95			
5. Tamaño de los grupos		3	3	5	6	3		15%	15%	25%	30%	15%	3.15			
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS													3.96			
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia			2	7	11				10%	35%	55%		3.45			
7. Orientación y apoyo al estudiante	1			2	10	7	5%			10%	50%	35%	4.26			
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes		1	2	7	5	5		5%	10%	35%	25%	25%	3.55			
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes	2			2	8	8	10%			10%	40%	40%	4.33			
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas	3			2	5	10	15%			10%	25%	50%	4.47			
BLOQUE:ESTUDIANTES													3.99			
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías docentes, datos)				1	8	11				5%	40%	55%	4.5			
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro			4	1	6	9			20%	5%	30%	45%	4.0			
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de exámenes, etc.)	1				8	11	5%				40%	55%	4.58			
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación, disponibilidad de actas, etc.)			1	1	11	7			5%	5%	55%	35%	4.2			
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).					9	11					45%	55%	4.55			
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de Zaragoza.	1	3	1	5	7	3	5%	15%	5%	25%	35%	15%	3.32			
BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN													4.19			
17. Aulas para la docencia teórica			2	1	11	6			10%	5%	55%	30%	4.05			
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de proyección, pizarras digitales, campus virtual, etc.).	1			7	9	3		5%		35%	45%	15%	3.65			
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)	3	1		4	9	3		15%	5%	20%	45%	15%	3.4			
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia	2	1		5	9	3		10%	5%	25%	45%	15%	3.5			

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
86	20	23.26%	4.01

	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5
BLOQUE:RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS													3.65
21. Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte	1		1		8	10	5%		5%		40%	50%	4.42
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes			3	2	8	7		15%	10%	40%	35%	3.95	
23. Nivel de satisfacción general con la titulación				2	9	9			10%	45%	45%	4.35	
BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL													4.24
Sumas y promedios													4.01

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

